

Muffins chocolat, dattes et noix

12 muffins

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ cul-de-poule
- ❖ fouet
- ❖ maryse
- ❖ râpe
- ❖ moules en papier
- ❖ moule à muffins
- ❖ pinceau

Ingrédients :

- ❖ 2 œufs
- ❖ 100 ml de sucre
- ❖ 200 ml de lait
- ❖ 400 ml de farine à pâtisserie
- ❖ 30 ml de poudre à pâte
- ❖ 60 ml d'huile végétale
- ❖ 20 dattes dénoyautées
- ❖ 100 ml de chocolat noir non sucré
- ❖ 50 ml de noix (facultatif)

Méthode :

Préparer la garniture

Couper les dattes en petits morceaux. Hacher le chocolat. Briser les noix en morceaux.

Blanchir les oeufs

Casser les oeufs et les déposer dans un cul-de-poule, ajouter le sucre et fouetter de façon à faire mousser le mélange pendant une minute puis ajouter le lait.

Préchauffer le four

Finir le mélange

Mélanger la farine avec la poudre à pâte, ajouter dans le cul-de-poule et mélanger au fouet. Puis à l'aide d'une maryse, incorporer l'huile végétale, les morceaux de dattes, le chocolat haché et les morceaux de noix.

Cuisson

Graisser le moule à muffins et ensuite y déposer les moules en papier. Garnir généreusement de l'appareil à muffins. Cuire au four à 190° C (375°F) pendant 20 à 30 minutes. Démouler et attendre 15 minutes avant de déguster ou conserver dans un panier à muffins.

Variante : Remplacer les dattes par des pruneaux séchés et le chocolat noir par du chocolat blanc. Diminuer la quantité de sucre de moitié.